



## Crème glacée à la banane

Par Amandine Geers et Olivier Degorce

Pour environ 5 personnes

Texte et photo extraits de « Je cuisine les fruits séchés »  
aux Editions Terre Vivante

Ingrédients pour 500 ml :

- 4 bananes séchées
- 200 ml de crème soja cuisine
- 200 ml de lait de riz
- 1 g d'agar-agar
- 2 c. à soupe de raisins secs

Faites tremper les bananes dans l'eau pour les attendrir pendant 2 heures. Faites chauffer le lait de riz avec l'agar agar dilué. Laissez frémir 30 secondes et coupez le feu. Réservez. Pendant ce temps, coupez les bananes en tout petits morceaux. Mettez les dans le blender avec la crème soja et le lait de riz. Versez dans une barquette et ajoutez les raisins en mélangeant. Mettez

le tout au congélateur pendant 1 heure ou au frigo pendant 2 heures. Servez aussitôt, la crème encore mousseuse. Ajoutez quelques raisins secs et éventuellement quelques brisures de biscuits.

**Remarques et variantes :** Vous pouvez faire tremper les raisins dans un peu de rhum pendant 1 heure avant de les ajouter à la préparation. Vous pouvez également utiliser un mixeur plongeant si vous n'avez pas de blender.

(Crédit photos : Olivier DEGORCE)

